

**Ecco,**

**l’olio extravergine di oliva di Enrico Coser**

**Nuovo progetto del vignaiolo friulano per valorizzare le potenzialità**

**di un territorio che ritiene straordinariamente vocato alla coltivazione dell’ulivo**

Accanto al vino, anche l’olio: questo il nuovo progetto di **Enrico Coser** (proprietario con la famiglia di Ronco dei Tassi di Cormòns, storica cantina del Collio Goriziano), che ha messo a frutto i mesi di forzato rallentamento degli impegni imposti dalla pandemia per impegnarsi in una nuova iniziativa, sempre a contatto con la terra, sempre legata al Friuli Venezia Giulia. Ed ora produce **Ecco**, un elegante e delicato **olio extravergine di oliva**, il cui nome nasce dall'acronimo **E**nrico e **C**ostanza **Co**ser, la sua piccola figlia di 5 anni, che ha anche disegnato il logo che spicca sul nero dell’etichetta.

“ L'idea di produrre olio mi è nata perché ritengo che il nostro sia un territorio straordinariamente vocato alla coltivazione dell’ulivo per il suo microclima e la sua posizione - spiega Enrico Coser- Il Friuli Venezia Giulia si trova infatti al limite della latitudine per l’olivocultura e tale caratteristica apporta all’olio delle caratteristiche uniche a livello organolettico e analitico, con un'acidità e una quantità di polifenoli ottimale anche per l’aspetto salutistico, oltre che a livello gustativo.”

**3,5 gli ettari di uliveto**, suddivisi fra un vecchio ulivetoa **Gagliano** (**frazione di Cividale**) e gli ulivi piantati a **Cormòns** accanto alle vigne di Ronco dei Tassi. Circa 1400 le piante, con un’età media di 15 anni, coltivate con grande attenzione all’ambiente, con concimazione organica e – per quanto riguarda la gestione fitosanitaria – con lotta guidata e integrata con prodotti a basso impatto ambientale. Le olive vengono **raccolte manualmente**, giungono in frantoio nella stessa giornata della raccolta e sono subito sottoposte a lavorazione**. La frangitura** è eseguita a temperatura controllata **a freddo** (inferiore cioè a 27 °C). Successivamente l’olio viene immagazzinato in serbatoi d’acciaio e lasciato decantare ad una temperatura controllata (14-16 °C). Infine Ecco viene messo in commercio in **bottiglie da mezzo litro** dall’elegante design, realizzate appositamente in colore verde antico, per proteggere al meglio dalla luce il prezioso contenuto.

“Eccoè caratterizzato da un fruttato medio e dalla fusione delle peculiarità delle singole cultivar – spiega Enrico Coser – E’ un olio pulito, che apre su note di dolcezza lasciando spazio ad una moderata sensazione amaricante e una piacevole piccantezza, tipicamente riconducibile alla cultivar regionale Bianchera. E’ ideale su insalate di verdure, verdure alla griglia, antipasti di pesce, pesce al forno e alla griglia, primi piatti di pesce e verdure.”

**IG: eccooliveoil**